

# Core

ROSSO

## Annata 2018

Indicazione Geografica Tipica Campania.

### Zona di produzione

Comuni di Guardia Sanframondi e Castelvenere (Benevento).

### Terreno

argillo-calcareo.

**Prima annata di produzione** 2011.

Uve 100% Aglianico.-

**Sistema di allevamento** Doppio Guyot.

**Densità dei Ceppi** dai 2600 ai 3500 per ettaro.

### Vinificazione

Lunga macerazione della buccia.

### Fermentazione alcolica

In acciaio inox (15 giorni).

### Fermentazione malolattica

Svolta.

### Invecchiamento

Per 10 mesi, in barriques nuove da 225 lt. in rovere di Nevers, Allier e Tronçais.

### Affinamento

In bottiglia per 4 mesi.

**Alcool** 13,5%



## IL VINO

**Core** è un vino rosso **IGT Campania**, da uve **Aglianico** in purezza (100%).

Viene prodotto nel Sannio, in provincia di Benevento, e imbottigliato nell'Azienda Agricola di Montevertrano.

La provenienza delle uve è stata a lungo valutata e ricercata trovando finalmente nella zona del Sannio il luogo ideale: vigne mature, dedicate alla coltivazione dell'aglianico in cui la natura vulcanica del suolo con la presenza di tufo, di ceneri vulcaniche e di calcare consente a queste uve di esprimersi con il massimo della qualità.

Un vino seguito, con la passione e la conoscenza che lo distingue, dall'enologo Riccardo Cotarella che, come per Montevertrano, ha realizzato un'altra intuizione di Silvia Imparato: voler rappresentare con la stessa qualità di Montevertrano un vino tipico del territorio. Abbiamo scelto un vitigno autoctono, l'**Aglianico in purezza** che per noi rappresenta l'archetipo del Vino; quello che i nonni di Silvia le facevano assaggiare quando era bambina.

Core è uscito sul mercato nel 2011 per festeggiare i venti anni di Montevertrano.

Ha un nome rotondo e caldo: Core vuol dire amore in dialetto napoletano e centro, essenza, in lingua inglese.

Un vino di armonia e Cuore.

## ANNATA 2018

Vino integro di bella freschezza con un'acidità ben bilanciata. Al naso liquirizia e ciliegia, la bocca succosa e carnosa della ciliegia con una bella texture tesa accompagnata da leggeri accenti erbacei.

Montevertrano srl  
Via Ludovico De Bartolomeis, 11  
84123 Salerno  
P.IVA 05237830657

# Core

ROSSO

## Core ratings 2011-2017

VINTAGE	GUIDA ORO I VINI DI VERONELLI	LUCA MARONI	VINI BUONI D'ITALIA TCI	BIBENDA DUEMILA VINI	VITAE AIS	GAMBERO ROSSO	GUIDA ESSENZIALE CERNILLI	WINE SPECTATOR	WINE ENTHUSIAST	THE WINE ADVOCATE	JAMES SUCKLING	VINOUS
2017	89/100 ★★	93/100	★★★	4/5 ●●●●●	3/4 t t t t	2/3 🍷🍷	89/100	//	//	//	95/100	90/100
2016	90/100 ★★★	//	//	//	3/4 t t t t	2/3 🍷🍷	//	94/100	//	//	94/100	94/100
2015	91/100	90/100	CORONA	//	3/4 t t t t	1/3 🍷	94/100	87/90	//	90/100	//	//
2014	88/100 ★★	90/100	CORONA	4/5 ●●●●●	3+1/4 t t t t t	2/3 🍷🍷	90/100	//	//	88+/100	//	//
2013	92/100 ★★★	90/100	CORONA	4/5 ●●●●●	3/4 t t t t	2/3 🍷🍷	90/100	88/100	88/100	89/100	//	//
2012	92/100 ★★★	90/100	CORONA	4/5 ●●●●●	3/4 t t t t	2/3 🍷🍷	90/100	89/100	87/100	//	//	//
2011	SOLE	90/100	CORONA	4/5 ●●●●●	//	2/3 🍷🍷	//	89/100	//	//	//	//

Montevetrano srl  
Via Ludovico De Bartolomeis, 11  
84123 Salerno  
P.IVA 05237830657